Ишимский муниципальный округ
МАОУ Черемшанская средняя общеобразовательная школа

Приказ

31.08.2026 № 132/2

с. Черемшанка

«Об организации контроля за питанием в МАОУ Черемшанская СОШ и её структурных подразделений»

С целью обеспечения контроля за качеством организации здорового питания, соблюдения «Санитарно – эпидемиологических требований к организации питания школьников»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать при МАОУ Черемшанская СОШ комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в следующем составе:
   Председатель: директор школы Болтунов Н.Е.
   Члены комиссии:
   Ответственный за формирование списков\приказов на питание Караганова А.В. – социальный педагог.
   Председатель профсоюзного комитета Щенникова О.Д.
   Фельдшер Черемшанского ФАП Плотникова Е.Н. (по согласованию)
   Председатель Управляющего совета школы Ракитина Е.Н.

2. Создать при филиале МАОУ Черемшанская СОШ -Прокуткинская СОШ комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в следующем составе:
   Председатель: заведующая филиалам Бохан И.А.
   Члены комиссии:
   Ответственный за формирование списков\приказов на питание Караганова А.В. – социальный педагог.
   Председатель профсоюзного комитета Сухинина Е.А.
   Фельдшер Прокуткинского ФАП Иванова М.С. (по согласованию)
   Председатель Управляющего совета школы Ракитина Е.Н.

3. Создать при филиале МАОУ Черемшанская СОШ - Первопесьяновская СОШ комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в следующем составе:
   Председатель: заведующая филиалом Лукошкова Н.А.
   Члены комиссии:
   Ответственный за формирование списков\приказов на питание Караганова А.В. – социальный педагог.
   Председатель профсоюзного комитета Боброва Л.Б.
   Фельдшер Первопесьяновского ФАП Зольников Д.В. (по согласованию)
   Председатель Управляющего совета школы Ракитина Е.Н.

4. Создать при филиале МАОУ Черемшанская СОШ – Плешковская СОШ комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в следующем составе:
   Председатель: Заведующая филиалом Бессонова О.П.
   Члены комиссии:
   Ответственный за формирование списков\приказов на питание Караганова А.В. – социальный педагог.
   Председатель профсоюзного комитета Жогликова И.С.
   Фельдшер Плешковского ФАП Зануда Ж.А. (по согласованию)
   Председатель Управляющего совета школы Ракитина Е.Н.

5. Создать при филиале МАОУ Черемшанская СОШ – Неволинская ООШ комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в следующем составе:
   Председатель: Заведующая филиалом Сарбалинова А.А.
   Члены комиссии:
   Ответственный за формирование списков\приказов на питание Караганова А.В. – социальный педагог.
   Фельдшер Неволинского ФАП Дмитриева М.Н. (по согласованию)
   Председатель Управляющего совета школы Ракитина Е.Н.

6. Создать при филиале МАОУ Черемшанская СОШ – Мезенская ООШ комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в следующем составе:
   Председатель: заведующая филиалом Максимова О.А.
   Члены комиссии:
   Ответственный за формирование списков\приказов на питание Караганова А.В. – социальный педагог.
   Председатель профсоюзного комитета Иванова С.В.
   Фельдшер Мезенского ФАП Краснов В.Д. (по согласованию)
   Председатель Управляющего совета школы Ракитина Е.Н.

7. Утвердить программу по осуществлению контроля за организацией питания в МАОУ Черемшанская СОШ согласно приложению 2.

Директор школы Н.Е. Болтунов

Приложение 1
к приказу от 31.08.2026 г.№132/2
Утверждаю:
Директор Н.Е.Болтунов

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ Черемшанская СОШ на 2026 -2027 уч.год

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать утащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

№	Направление работы	Сроки	Ответственный
1	Проверка исправности технического оборудования пищеблока	ежемесячно	Заведующий хозяйством Щенникова О.Д.
2	Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой.	октябрь, февраль	Директор школы Болтунов Н.Е., классные руководители
3	Проверка соблюдения графика работы столовой	постоянно	Директор школы Болтунов Н.Е.
4	Проверка качества готовности продукции (входной производственный контроль)	ежедневно	Директор школы Болтунов Н.Е
5	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	1 раз в четверть	Директор школы Болтунов Н.Е., заведующий хозяйством Щенникова О.Д.
6	Входной производственный контроль при закладке продуктов	1 раз в четверть	Директор школы Болтунов Н.Е., заведующий хозяйством Щенникова О.Д.
7	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	постоянно	Заведующий хозяйством Щенникова О.Д.
8	Проверка правильность расчета за питания	1 раз в четверть	Директор школы Болтунов Н.Е., заведующий хозяйством Щенникова О.Д.
9	Контроль за соблюдением норы личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды).	сенгябрь, постоянно	Директор школы Болтунов Н.Е., заведующий хозяйством Щенникова О.Д.
10	Проверка качества готовой продукции	по графику	Директор школы Болтунов Н.Е.

Приложение 2
к приказу от 31.08.2026 г.№132/2
Утверждаю:
Директор Н.Е.Болтунов

Программа по осуществлению контроля питания обучающихся
на 2026 -2027 уч.год

№п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	Директор школы Болтунов Н.Е.	Договора с поставщиками и компаниями
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно – транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции.
3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Центром Гигиены Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Бракеражный журнал готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

3.Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с СпнПин Ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно технической технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно- эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно- эпидемиологическое заключение на пищеблок
4.Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.

4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал температурного режима
5.Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные складские, подсобные помещения и их оборудование.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
7.Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	1 раз в неделю	Визуальный контроль	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
				Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством.
8.Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи(многодетная, социально-незащищенная).

8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения.
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.